



PINZA DOLCE CON LE MELE



Ingredienti:

700 g di pane raffermo



1 l di latte

100 g di farina



7 uova



160 g di uvetta ammollata nella grappa

200 g di mele a cubetti

200 g di zucchero



Sale e cannella

Zucchero di canna



Preparazione:



Mettere nel latte il pane tagliato a tocchetti e lasciarlo riposare per 15 minuti circa.
Quindi aggiungere mescolando tutti gli altri ingredienti.
Trasferire l'impasto in una teglia imburrata, cospargere con lo zucchero di canna e cuocere a 180° per circa 35/40 minuti.